

ARROZ DOCE COM COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

- 2 xícara de arroz
- 1 caixa ou lata de leite condensado
- 2 medida da caixa ou lata de leite condensado de leite de vaca
- 2 xícaras de açúcar sendo que uma xícara é para caramelizar
- 4 cravos-da-índia
- 2 pauzinhos de canela
- 2 colheres de coco queimado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz normalmente apenas com água.

Em uma panela à parte coloque o açúcar e deixe derreter até ficar na cor caramelo.

Coloque o coco, o leite condensado, leite de vaca, o açúcar, canela, cravo e, por último, o arroz já cozido.

Mexa e deixe cozinhar por mais uns 5 minutos.

Retire da panela e coloque em uma vasilha.

Sirva à seu gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30011-arroz-doce-com-coco-queimado.html>